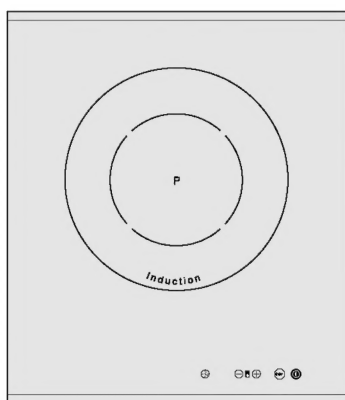


# IH クッキングヒーター（家庭用組込型） 取扱説明書

型番 VI TC 45 I



## 保証書別添付

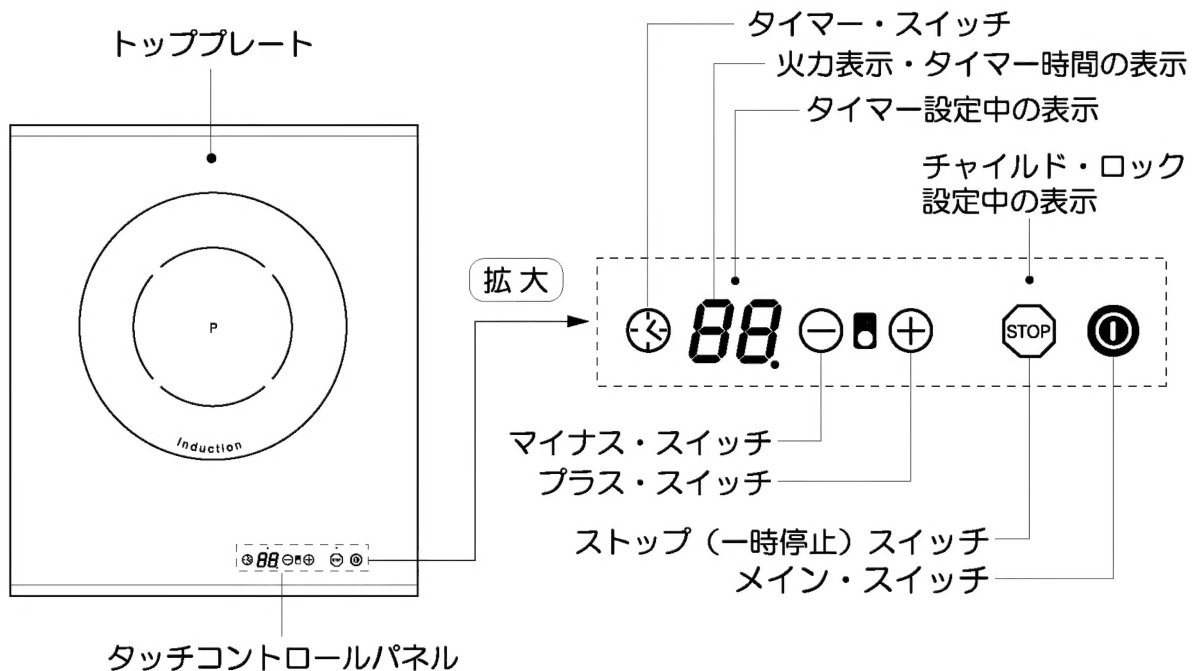
- このたびはTEKAのIHクッキングヒーターをお買い上げいただき、まことにありがとうございます。
- この取扱説明書と保証書をよくお読みの上、正しくお使いください。
  - 保証書は「設置日・お買い求め先」などの記入を必ず確かめ、買い求め先からお受け取りください。



## もくじ

	ページ
各部のなまえと働き	2
安全のために必ずお守りください	3-5
安全機能について、IHのしくみ	6
ご使用の前に	7
使える鍋について	8
とりあえず使ってみましょう	9
火力設定のめやす、高温注意表示	10
スイッチの入切・ストップ機能	11
チャイルドロック・切り忘れ防止機能	12
パワー機能	13
自動スイッチ・オフ（タイマー）・エッグタイマー	14
ウォームアップ機能、保温機能	15
お手入れ	16
故障かな？と思ったら	17
保証とアフターサービス	18
仕様	18

## 各部のなまえと働き



調理ゾーン 2.2 kW / 3.0 kW（パワー運転時）  
直径 28 cm : 14cm～30cmの鍋が適しています

このIHクッキングヒーターはタッチ・センサー・スイッチ（ボタン）で操作します。  
トップ・プレート手前に描かれたそれぞれのセンサー・スイッチのアイコン（シンボル）に  
指を触れると、短いシグナル音が鳴り操作が正しく受け付けられたことを確認できます。



メイン・スイッチ・ボタン

電源入・切スイッチ。

このセンサー・スイッチは誤って触れてもすぐに動作しないよう遅延スイッチ  
になっていますので、2秒間押し続けて下さい。



” プラス ” と ” マイナス ” ボタン

火力の調整、タイマー時間の設定に使用します。



” マイナス ” ボタンは 12 → 11 ... → 2 → 1 → Lo と減っていき、  
” プラス ” ボタンは 1 → 2 ... → 11 → 12 と増えていきます。



ストップ・ボタン → ストップ機能（11ページ）

このボタンは調理を一時中断する場合に使用します。



タイマー・ボタン → タイマー機能（14ページ）

最大 9 9 分の自動オフタイマーまたはエッグ・タイマーをご使用になる場合に  
押して下さい。

# 安全のために必ずお守りください



○ご使用の前に、この「安全上のご注意」をよくお読みの上、正しくお使い下さい。

## ○絵表示について

ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危険や財産への損害を未然に防止するためのものです。また注意事項は危険の大きさと切迫の程度を明示するため、誤った取り扱いをした場合に生じることが想定される内容を、「警告」と「注意」に区分しています。

いずれも安全に関する重要な内容ですので必ず守ってください。

表示と意味は次のようになっています。

 <b>警告</b>	誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容。
 <b>注意</b>	誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性および物的損害が想定される内容。

図記号の意味は次の通りです。

## 絵表示の例



△記号は、警告、注意を促す内容があることを告げるものです。図の中に具体的な注意内容（左図の場合は感電注意）が描かれています。



○記号は、禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近くに具体的な禁止内容（左図の場合は分解禁止）が描かれています。



●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。図の中に具体的な禁止内容（左図の場合は電源プラグをコンセントから抜いてください）が描かれています。

お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られる所に必ず保管してください。本体を他の人に譲渡されるときは、この取扱説明書を必ず添付してください。

## 警告

### 揚げ物調理中はそばを離れない



禁止

油が少ない場合などは油の温度が上がり過ぎて火災の原因になります。









○ 油の量は 500g (0.56L) 未満では調理しない。

油の量が少ないと油の温度が上がり過ぎて火災の原因になります。



○ 底が凸凹していたりそりがある鍋を使わない。

温度調節機能が働かなくなり、油温度が上がり過ぎて火災の原因になります。

## ⚠ 警告

<div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="margin-left: 10px;"> <p><b>分解・改造・修理はしない</b></p> <p>異常動作をして火災・感電・けがの原因になります。</p> <p>修理の場合はお買い求め先にご相談ください。</p> </div> </div>	<div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="margin-left: 10px;"> <p><b>可燃物を近づけない</b></p> <p>新聞・雑誌・本・ふきんなど燃えやすいものをトッププレートの上やそばに置かない。 火災の原因になります。</p> </div> </div>
<div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="margin-left: 10px;"> <p><b>子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり乳幼児に触れさせない</b></p> <p>やけど・感電・けがの原因になります。</p> </div> </div>	<div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="margin-left: 10px;"> <p><b>使用後は電源を切る</b></p> <p>火災の原因になります。 長期ご不在時はコンセントを抜いておいてください。</p> </div> </div>
<div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="margin-left: 10px;"> <p><b>高温注意ランプ表示が点灯中はトッププレート、その周辺の金属部分に触れない</b></p> <p>高温のためやけどの原因になります、また、高温注意ランプが消えてもすぐには触らない。</p> </div> </div>	<div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="margin-left: 10px;"> <p><b>トッププレートに衝撃を加えない</b></p> <p>万一ひびが入ったり割れた場合は、そのまま使うと異常加熱や異常動作・感電の原因になります。 このような場合は、ただちに使用をやめ電源ブレーカーを「切」にして修理を依頼してください。</p> </div> </div>
<div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="margin-left: 10px;"> <p><b>すき間にピンや針金など異物を入れない</b></p> <p>感電・異常動作の原因になります。</p> </div> </div>	<div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="margin-left: 10px;"> <p><b>水をかけない</b></p> <p>ショート・感電の原因になります。</p> </div> </div>

## ⚠ 注意

<div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="margin-left: 10px;"> <p><b>心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよくご相談ください</b></p> <p>本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。</p> </div> </div>	<div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="margin-left: 10px;"> <p><b>揚げ物調理中は油の飛び散りに注意する</b></p> <p>やけどの原因になることがあります。 鍋の内側に水滴が付いたまま油を入れない。 油が適温にならないうちに材料を入れない。（油温が上がっていくと、油が飛び散って危険です） 調理中は顔を近づけない。</p> </div> </div>
--	---

⚠ 注意

<p> 禁止</p> <p>缶詰やアルミ箔など、なべ以外のものは置かない</p> <p>破損したり赤熱して、けが・やけどの原因になることがあります。</p>	<p> 禁止</p> <p>調理・湯沸かし以外の目的で使わない</p> <p>火災・やけどの原因になることがあります。</p>
<p> 禁止</p> <p>鍋を不安定な状態にしない</p> <p>トップレートの上にのせて乗せた状態で使うと、本体損傷や落下などにより、けが・やけどの原因になることがあります。</p>	<p> 接触禁止</p> <p>鍋本体や鍋の取っ手などの高温部に触れない</p> <p>やけどの原因になることがあります。</p>
<p> 禁止</p> <p>空だきしたり、加熱し過ぎない</p> <p>鍋の温度が上がり、やけどや調理物の発火をする原因。 また鍋のそり、変形、破損、トップレートの破損の原因にもなることがあります。</p>	<p> 接触禁止</p> <p>使用後しばらくは、トップレートが熱くなっているため手を触れない</p> <p>やけどの原因になることがあります。特に鍋を降ろした直後は、トップレートが熱くなっているため、手を触れないでください。</p>
<p> 禁止</p> <p>金属製の調理器具、食器類、ナイフなどの金属類をトップレート上に置かない</p> <p>熱くなった鍋に触れて金属類が熱くなり、やけどの原因になることがあります。</p>	<p> 禁止</p> <p>他の器具（ガスコンロ）であらかじめ加熱した油を使わない</p> <p>温度制御装置が働かず異常動作し、火災の原因になることがあります。</p>
<p> 禁止</p> <p>鍋などの下に紙などを敷いて調理をしない</p> <p>鍋の熱で紙が焦げ、火災の原因になることがあります。</p>	<p> 禁止</p> <p>油煙が多く出たら電源を切る</p> <p>油が高温になっているため続けて加熱すると発火し、火災の原因になることがあります。</p>
<p> 禁止</p> <p>火気を近づけない</p> <p>感電・漏電の原因になることがあります。</p>	<p> 禁止</p> <p>IHヒーター下部のフロアキャビネットに手入れ用具や引火性のものを収納しない</p> <p>火災の原因になることがあります。食品や調味料も入れないで下さい。</p>

## 安全機能について

### □ 高温注意表示

トッププレートが熱い間は高温注意を **H** の表示でお知らせします。  
前後の調理ゾーンとも表示が出ますので、どちらが熱いかがわかります。

### □ 鍋無し自動停止機能

鍋を置かなかったり、運転中に外したりすると即時に加熱を中止し、そのままにすると10分で電源が切れます。

### □ 切り忘れ防止自動停止機能

切り忘れても最終操作後から1時間30分から10時間36分（火力のレベルで変わります）が過ぎると **H** が表示され、自動的に電源が切れます。

### □ 温度過昇防止機能

炒め料理や空焚きなどにより鍋底が高温になった場合、自動で段階的に火力を下げ、異常温度では加熱を停止します。

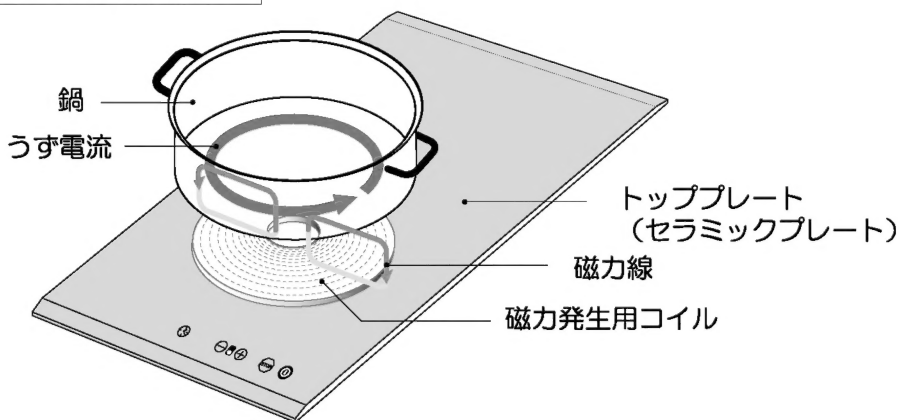
### □ チャイルド・ロック機能

ボタンの操作ですべての調理ゾーンのご使用ができなくなります。小さなお子さまがいる家庭でも安心です。

## IH（電磁誘導加熱）のしくみ

### イメージ図

実際には磁力発生コイルは表面から見えません。また、実際の磁力線の方向や、うず電流の流れる方向はたえず異なります。



### IH（電磁誘導加熱）のしくみ

「IH」とは電磁誘導加熱のこと。セラミック・プレートの下にある磁力発生用コイルに電気を流すと、磁力線が発生し、その磁力線が鍋を通るときに鍋底にうず電流が流れます。このうず電流が鍋の電気抵抗によって熱に変わり、鍋自体が発熱します。

## ご使用の前に


### お願い

- 鍋底が薄いもの、そっているものは、強火で予熱をすると赤熱する場合があります。
- アルミ箔製の簡易なフライパンの中にトウモロコシなどの入ったインスタント・ポッポコーンなどを調理すると、振動・移動したりアルミ箔が破裂して中のバターが飛び散り火傷をすることがありますのでこのIHヒーターでは調理をしないで下さい。
- アルミ箔製の容器に入ったインスタント煮込みうどんなどを調理すると、振動・移動し大変危険ですのでこのIHヒーターでは調理をしないで下さい。
- 酸の強い食品や塩素系の洗剤がついた場合は、すぐにふき取ってください。放置するとトッププレートが変色することがあります。  
※酸の強い食品・・・ジャム、レモンやライムの汁、梅を使った食品。

### お知らせ

- 使いはじめに、においが出ることがありますが異常ではありません。  
その場合は、IHヒーターに水を満たした鍋を置き、30分ほど加熱してください。においはなくなります。
- 鍋底面やトッププレート面に水や油が付着した状態でお使いになると、鍋が動いたり回転することがあります。

#### IHで調理中に

- ・ 鍋の種類によっては、「ブーン」や「ジー」などの共振音がすることがあります。  
その場合は、鍋の位置をずらすか、置き直すと止まることがあります。  
小さな鍋の場合、音は止まらないことがあります。
- ・ スイッチを切らないで鍋を外すと「ピン」という短い金属音がすることがありますが、故障ではありません。
- ・ パワー機能（13ページ）をご使用できる時間は約10分間です。  
経過後は自動的に通常の最大出力”12”の火力になります。  
再度パワー機能をご使用になる場合は、スイッチを入れ直してください。
- 調理中は本体内部の温度上昇を抑えるために、冷却ファンが作動します。ファンは内部が冷却すると停止します。
- お使いの鍋などが電磁調理器に適していないか、鍋底の直径が9cm以下の小さな鍋を置いてスイッチを入れた場合は、 が点灯します。



# 使える鍋について


## IHで使える鍋

- 鍋底に磁石がつく鍋  
※付属の磁石でテストできます。
- 鉄、鉄铸件、鉄ホーロー
- ステンレス  
磁石につくもの（有磁性/18-0）は普通にご使用できます。  
磁石につかないもの（非磁性/18-08,18-10）で、  
鍋底が厚いものはご使用できない場合があります。
- クラッド鍋（多層鍋）  
間に鉄やアルミを挟んでいるもので底がステンレスのもの。  
（鍋底に磁石がつくもの）
- 底が平らで、鍋底の直径が12cm～30cmの鍋
  - ・9cm未満の鍋でもご使用できるものがありますが、振動したり移動することがありおすすめできません。
  - ・底の薄い鍋は、鍋底が変形することがあります。  
低めの火力でご使用ください。

（注）使える鍋でも形状、材質により火力が変わります。

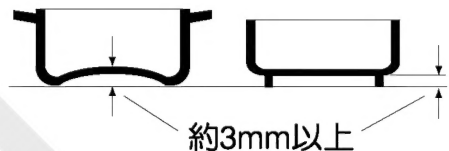
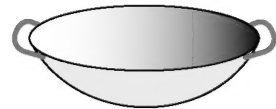


底の直径12～30cm

（財）製品安全協会の  マークのある鍋をおすすめします。

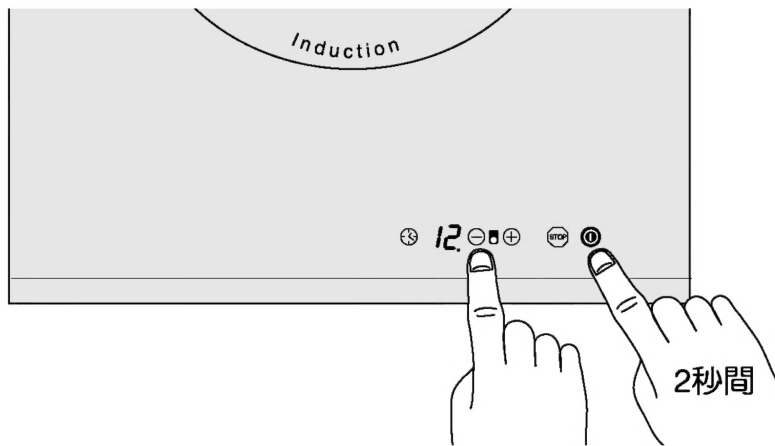
## IHで使えない鍋

- 耐熱ガラス、陶磁器（土鍋など）
- 銅・アルミなど鍋底に磁石がつかない鍋  
※付属の磁石でテストできます。
- 鍋底の直径が12cm未満のもの
- 底の丸いもの（中華鍋など）
- 底に3mm以上のソリや脚が付いているもの  
※底面がトッププレートに密着しない鍋や底中心部に  
くぼみのある鍋は安全装置が正常に働かない場合が  
ありますのでご使用はおひかえください。
- 鍋底に磁石がつく鍋であっても、大きな鍋などは最大  
電力制限装置が働いて使えないことがあります。



## とりあえず使ってみましょう

この IHクッキングヒーター はコンパクトながら便利な機能が沢山備わっています。この説明書を最後までお読みいただき、機能の操作方法と特性を覚えていただいたうえ、正しくご使用下さいますようお願いいたします。



- ① 調理ゾーンに鍋をのせる。
- ↓
- ② メイン・スイッチ・ボタン ① を2秒間押す。
- ↓
- ③ マイナス ⊖ を押す。→ 12 の表示 (最大火力)
- ↓
- ④ 再度マイナス ⊖ を押して火力を調整する。
- ↓
- 調理が終わったら、
- ↓
- ⑤ メイン・スイッチ・ボタン ① を押してスイッチを切る。

### 機能の設定一覧表

機能の名称	スイッチを押す順番	& = 同時に押す or = いずれか
チャイルドロックのセット (12P)	① → ⊖ & ⌚	
チャイルドロックの解除 (12P)	① → ⊖ & ⌚	
パワー調理 (13P)	① → ⊖ → ⊕	
自動オフ・タイマー (14P)	火力セット → ⌚ → ⊖ or ⊕	
エッグ・タイマー (14P)	① → ⌚ → ⊖ or ⊕	
ウォームアップ調理 (15P)	① → ⊖ & ⊕ → ⊖	
保温機能 (15P)	① → ⊖ → Lo	

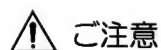
- お湯が沸騰するまでは強めの火力で、沸騰したら設定を低くして吹きこぼれないように注意して下さい。沸騰しすぎは栄養分を損ないます。
- 鍋底の大きさが調理ゾーンと同じか、少し大きめの鍋を使って下さい。小さいと自動的に火力が弱くなり調理に時間がかかります。
- 鍋には蓋をし、できるだけ少量の水で調理して下さい。電力の消費量を節約できます。

火力のめやす（参考にして下さい）

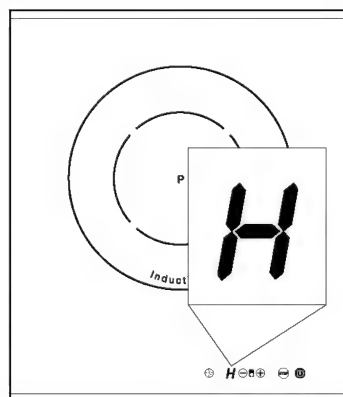
火力設定		適した調理
P	ブースター（最高設定）	大量の湯沸かし、パスタ
12	強火で焼く	湯沸かし、揚げ物、野菜炒め
10 11	炒める、焼く	ステーキ
8 9	焼く	軽めのロースト
5 6 7	煮物	多量の煮込み、蒸し物
2 3 4	ことこと煮込み	少量煮込み、
1	とろ火（最低設定）	バター、チョコレート
Lo	自動保温	約 60℃で保温します
0	設定なし	加熱なし

## 高温注意表示

それぞれの調理ゾーンで調理後、鍋からの熱が表面のトッププレートに残ります。この熱は目に見えませんが余熱の警告として、十分に冷めるまで **H** で表示します。









**ご注意**  
余熱ランプが点灯している間はやけどの危険があります。特に小さなお子様にはお気をつけ下さい。







- スイッチを続けて押す場合、次のボタンは10秒以内に押して下さい。
- " プラス" または" マイナス" ボタンは1回押し、押し続け、どちらも使用できます。

## 調理ゾーンのスイッチを入れる

1.  →
  2.  → 1 → 2 → 1  
または  
 → 12 → 2
- 鍋をのせていない  
場合か使えない鍋  
の場合はこの表示  
が交互に出ます。




1. "メイン・スイッチ"  を2秒間押すと、短いシグナル音とともに0が表示されます。
2. 10秒以内に"プラスボタン"  または"マイナスボタン"  を押して火力を調整します。  
"プラスボタン" を始めに押すと → 1、  
"マイナスボタン" を始めに押すと → 12、  
になります。
3. 調理ゾーンに鍋をのせると加熱を開始します。  
"IHで使えない鍋" をのせた場合は 2 と火力レベル  
が交互に表示されて加熱をしません。

## 調理ゾーンのスイッチを切る3つの方法



1.  → 0
2.  と  同時に → 0
3. 

1. "マイナスボタン" を0が表示されるまで押し続ける。
2. "マイナスボタン" と"プラスボタン" を両指で同時に押す。表示が0になります。
3. "メイン・スイッチ" を押す。

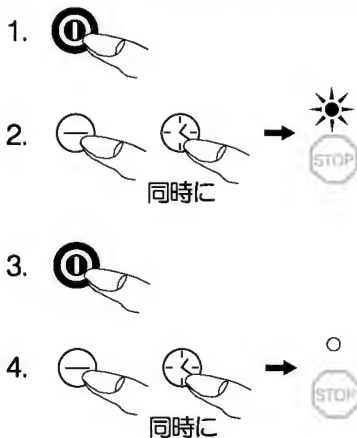
## ストップ機能

1.  → 調理中断  
↓  
用事が済んだら  
↓
2.   
↓  
 → 調理再開  
いずれかのボタン

この機能を使って調理をストップすることができます。  
例えば、大事な調理中に電話やインターフォンが鳴った場合など、加熱を一時中断したい場合に便利です。  
ただし、安全のため中断時間は最大10分間で、10分後には自動的に電源が切れます。

1. "ストップボタン"  を押すと、調理ゾーンの火力レベル表示部に **St** と **OP** (Stop) が表示され、加熱を一時停止します。
2. 用事が済んだら、"ストップボタン"  を押した後、ストップ・ボタン以外のいずれかのボタンを10秒以内に押して下さい。  
中断前の火力に戻り調理を再開できます。

## チャイルドロック



この機能でメイン・スイッチ以外のスイッチを押しても受け付けなくすることができます。小さなおさまのための安全機能としても使用できます。

チャイルドロックをセットする

1. "メインスイッチ" Ⓢ を2秒間押す。
2. 10秒以内に"タイマーボタン" ⌚ と"マイナスボタン" ⊖ を同時に押すと"ストップボタン" の奥側に小さな赤いランプが点灯し、チャイルドロックがセットされます。

チャイルドロックを解除する

3. "メインスイッチ" を2秒間押す。
4. 10秒以内に"タイマーボタン" ⌚ と"マイナスボタン" ⊖ を同時に押すとランプが消え、ロックが解除されます。

※ お子さまへの安全機能  
チャイルドロックがかかっているときはメインスイッチ以外は操作できません。  
電源オフの状態ではロックは解除できません。  
調理を再開する場合はロックを解除して下さい。

ご注意：

調理中でもチャイルドロックをセットできますが、火力の調節・変更ができなくなります。

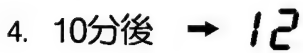
沸騰煮こぼれにご注意下さい。

## 切り忘れ防止機能

火力レベル	自動オフ時間
1	10時間36分
2	8時間40分
3	7時間04分
4	5時間53分
5	5時間09分
6	4時間20分
7	3時間45分
8	3時間12分
9	2時間44分
10	2時間19分
11	1時間53分
12	1時間30分

もしうっかりスイッチを切り忘れても、火力に応じた時間が経過すると自動的に電源をオフします。(左表)  
切り忘れ防止機能の時間が経過するとシグナル音とともにH(調理ゾーンが熱い間)が表示されます。

パワー機能

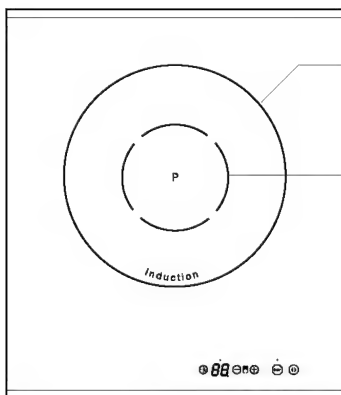


この機能は通常の最大火力” 12” を10分間火力をさらに30%～40%上げる機能で、大量の水を早く沸騰させたい場合に便利です。

10分後には通常の最大火力” 12” に戻ります。

1. ”メインスイッチ” ① を2秒間押す。
2. 10秒以内に” マイナスボタン ⊖ を押すと” 12” の火力にセットされます。
3. その後、” プラスボタン” ⊕ を押すと、P表示とともにパワー火力に変更されます。
4. 10分後、パワー機能が停止、P表示が消え、” 12” の火力に戻ります。

途中でパワー機能を中止したい場合はマイナスボタンを押して下さい。



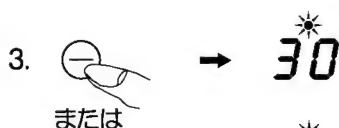
直径 29 cm

直径 14 cm

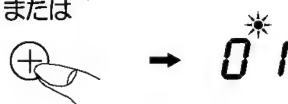
表面に大きな円（直径29cm）と小さな円（直径14cm）が描かれています。これはご使用できる鍋の大きさの範囲を表わしています。

## 自動スイッチ・オフ（タイマー）

### 1. 鍋を置いて



または

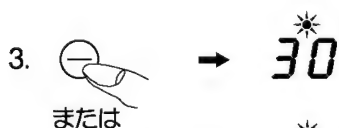


自動スイッチ・オフ機能はあらかじめ設定した時間で調理加熱を自動的に停止する機能です。調理時間は1分から99分の間で設定することができます。

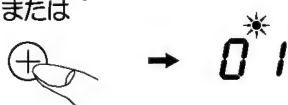
1. 調理ゾーンに鍋をのせ、スイッチを入れて下さい。
2. "タイマーボタン" を押す。
3. "マイナスボタン" か"プラスボタン" を押し、1分から99分の間で調理時間を設定する。  
はじめに"マイナスボタン"を押すと30分が、  
"プラスボタン"を押すと01分が設定されます。
4. 時間が経過するとシグナル音とともに自動的にスイッチが切れます。"メイン・スイッチ"以外のいずれかのスイッチを押せばシグナル音が消えます。

- タイマー設定後 9秒間は時間の表示とともに"タイマー表示ランプ"が点滅します。
- その後は火力表示とともに"タイマー表示ランプ"が点灯します。
- "タイマーボタン" を押せば残り時間が表示されます。（ここで時間変更ができます。また"マイナスボタン"を押して"00"にすることでタイマーをキャンセルできます。）
- 残り時間が10秒になると秒表示になります。
- シグナル音はそのままでも2分後に切れます。

## エッグ・タイマー（カウント・ダウン・タイマー）



または






エッグ・タイマーとしても使用できます。  
このタイマーは自動的に加熱の停止はいたしません。

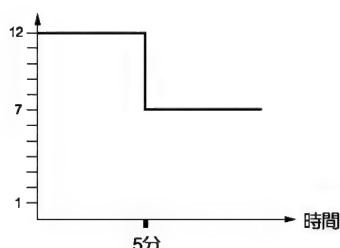
1. "メインスイッチ" を押す。
2. "タイマーボタン" を押す。
3. "マイナスボタン" か"プラスボタン" を押し、1分から99分の間で調理時間を設定する。  
はじめに"マイナスボタン"を押すと30分が、  
"プラスボタン"を押すと01分が設定されます。
4. 時間が経過するとシグナル音とともに自動的にスイッチが切れます。  
"メイン・スイッチ"以外のいずれかのスイッチを押せばシグナル音が消えます。

## ウォームアップ機能

1. 0

2.  → A-12-A  
同時に 

3.  → A-7-A



4. 7


火力レベル	ウォームアップ時間
1	50秒
2	1分
3	1分20秒
4	2分
5	2分30秒
6	3分40秒
7	5分
8	6分40秒
9	9分
10	2分30秒
11	4分
12	-

この機能は火力レベルに応じた時間（左下の表を参照して下さい）を最大火力 12 で加熱、その後あらかじめ設定された火力（1～11）に自動的に戻す機能です。冷たい鍋を予熱させたり、沸騰のしすぎによる栄養分の損失を抑えたい場合、少量の水（400～600cc）で調理する料理にご使用下さい。大量の水を使うスパゲッティーやそば、うどんなどの湯がきには適していません。

- 調理ゾーンに鍋をのせ、スイッチを入れ、火力を 0 にして下さい。
- ” マイナスボタン” ⊖ と” プラスボタン” ⊕ を同時に押すと自動パワー加熱に入ります。Aと12が交互に表示されます。調理ゾーンに鍋が置かれてない場合はAと7が交互に表示されます
- その後、すぐに” マイナスボタン” ⊖ を押して火力（1～11）を設定して下さい。（左例は7）
- 左表のウォームアップ時間経過後 A の表示が消え、あらかじめ設定された火力で加熱をし続けます。

- 自動パワー加熱中でも” プラスボタン” ⊕ を押すことで継続の火力を上げることができます。ただし、” マイナスボタン” ⊖ を押して火力を下げた場合にはウォームアップ機能がキャンセルされ、変更した火力で加熱し続けます。
- 3. で火力の調整をされない場合（火力 12）はウォームアップには入らず、火力 12 で加熱をし続けます。
- パワー機能とウォームアップ機能は同時に使うことはできません。

## 保温機能

1.  → 3-2-1-Lo  
押し続け

2.  → 0

この機能は鍋底の温度を自動的に感知して保温温度（約 60℃）になるまで9の火力で予熱し、その後3の火力で最大2時間、約60℃で保温し続ける機能です。

- 調理ゾーンに鍋を置き、” マイナスボタン” ⊖ を Lo が表示するまで押し続ける。（... 3, 2, 1, Lo）
- 保温機能を中止する場合は” マイナスボタン” ⊖ を押して 0 にして下さい。



⚠️ ご注意

- ◇ トッププレートが熱いうちに洗剤スプレーを吹きかけないで下さい。  
洗剤成分が固まってあとが残り、取れにくくなる場合があります。。
- ◇ 磨き砂、ラビング・コンパウンドでお手入れしないで下さい。
- ◇ オープン・クリーナーなど強力な洗剤は使用しないで下さい。
- ◇ 油しみ、こぼれた食材がついたまま加熱すると煙、火災を起こすことがあります。  
醤油、砂糖などがついたまま加熱すると固まってトッププレートが破損することがあります。必ず拭き取ってご使用下さい。



汚れの程度	お手入れのしかた	お手入れ用具
軽い汚れ	お湯に浸したタオルでふき取ってください。	普通のスポンジ
軽く焼き固まった汚れ	汚れた場所をお湯に浸したタオルで湿らせ、スポンジなどでこすり取ってください。	普通のスポンジ
リング状に焼き固まった汚れ	汚れ部に軽くお酢をふりかけ、しばらくしてから湿った柔らかい布でふき取ってください。 仕上げにセラミック・クリーナーで表面を磨き乾いた布でふき取ってください。	セラミック・クリーナー
固く焼き固まったひどい汚れやプラスチックが溶けた固まり鍋の跡など	汚れ部に軽くお酢をふりかけ、しばらくしてからスクレーパーで軽く削り取ってください。 その後、丸めたアルミホイルにセラミック・クリーナーを付け、汚れ部をこすってください。 仕上げに柔らかい布でクリーナーをふき取ってください。	スクレーパーとセラミック・クリーナー

## 故障かな？と思ったら

症 状	調べるところ	処置方法
ヒーターが入らない スイッチを押しても何も反応しない。ランプも灯かない。	電源スイッチ、ブレーカーが「切」になっていませんか。	電源スイッチ、ブレーカーを「入」にする。
	電源が100Vではありませんか。	電源を200Vに変更する。
	コンセントが抜けていませんか。	コンセントを入れる。
	チャイルド・ロックになっていませんか。	チャイルド・ロックを解除して下さい。（P12）
🔥 が点滅して加熱しない。	使用できない鍋を使っていますか。	使える鍋をトッププレートに正しく置く。
	鍋が調理ゾーンの中央部からずれていませんか。	
🔥 が点滅してシグナル音がする。	吹きこぼれや、センサー・スイッチの上に布などがかぶっていませんか。	吹きこぼれを拭き取って、メインスイッチを入れ直して下さい。
E2 表示して加熱しない。 E5 表示して加熱しない。	空焼きなどで過熱保護装置が作動しました。	スイッチを入れ直して下さい。 コンセントを抜いて、もう一度入れ直して下さい。
調理中、「ブーン」という音や「ジー」という音がする。	鍋の種類によっては音がする場合があります。	異常ではありません。 そのままお使いください（鍋の位置をずらすか置き直すと止まることがあります）
使用中やスイッチを切ったあとも運転音がする。	本体内部の温度を下げるための冷却ファンが回っています。	異常ではありません。 本体内部の温度が一定の温度まで下がれば止まります。
ブースター加熱できない。	片方のヒーターを使用中ではありませんか。	ブースターは前後一度にはご使用できません。 いずれか一方のスイッチを切ってください。

- トップ・プレートが割れてしまった場合はトップ・プレートを交換しなければなりません。  
コンセントを抜いてお買い求めの販売店または当社にご連絡下さい。

以上をお調べになって、それでも不具合があるときは使用を中止し、必ず専用ブレーカーを「切」にしてください。そしてお買い上げの販売店にご連絡ください。

ご連絡いただきたい内容

- 1.品名 テカ・IHコンロ
- 2.形名 VITC 45 I  
(ヴィアティシー45アイ)
- 3.据え付け日
- 4.故障の状況（できるだけ詳しく）

## 保証とアフターサービス

### 保証書について

保証書は、販売店または指定サービス店が所定の事項を記入の上お渡しします。その際、必ず「据付日、販売店名」等が記入されていることをご確認の上、記載内容をよくお読みになり、大切に保管してください。

- 保証期間は、据え付け日から1年間です。

### 修理について

修理サービスを依頼される前に17ページの『故障かな？と思ったら』をお読みになり、もう一度ご確認ください。ご確認になって、なお異常がある場合は決してご自分で修理なさらず、必ず販売店もしくはサービス店にご連絡ください。

- 保証期間中の修理  
保証書の記載内容に基づき、無料で修理いたします。
- 保証期間経過後の修理  
修理により製品の機能が維持、回復できる場合には、ご要望により有料で修理いたします。
- 補修用性能部品の最低保有期間は製造打切後6年です。  
\* 性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

## 仕 様

電 源	単相200V（50/60HZ共用）
定格消費電力	3.0 kW
大きさ	幅 450 mm × 奥行 520 mm × 高さ 55 mm
質 量（重さ）	6.8 kg
火力調節 調理ゾーン	12 段階 + 保温 + パワー調理 直径 290 mm 2.2kW（パワー調理時 3.0 kW）
作動時周波数	21kHzから60kHz

- ブースター機能は前後同時にお使いいただくことはできません。
- 電源が「切」の状態での消費電力 約 0.9 W



## 愛情点検

長年ご使用のクッカーの点検を！

ご使用の際、  
このようなことはありませんか

- スイッチを入れてもときどき運転しない時がある
- 本体が変形していたり、異常に熱い
- セラミックプレートが破損した
- こげくさい臭いがする
- さわるとビリビリ電気を感じる
- その他の異常や故障がある



### ●使用を中止してください●

このような場合は事故防止のためスイッチを切り、コンセントからプラグを抜いて、必ずお求めの販売店に点検・修理をご相談ください。ご自分での修理は絶対になさらないでください。

製造元



TEKA Küchentechnik GMBH  
テカ キッチンテクニク

Sechsheldener Strabe 122 35708 Haiger  
Germany

☎ 0 27 71 / 8141-0  
FAX 0 27 71 / 8141 - 10

輸入・販売元

メジャー・アプライアンス株式会社

〒470-1121 愛知県豊明市西川町島原14-7  
☎ 0562-93-1878 FAX 0562-92-9746

Major Appliance, inc  
14-4, Shimabara, Nishigawa-cho,  
Toyoake-shi, Aichi, 470-1121, Japan